

Menuplan KW 35

24.08.2026 – 30.08.2026

		Tagesmenu Mit Suppe und Salat	Vegetarisch Mit Suppe und Salat	Abendessen
Montag 24.08.2026	Dessert Melonenschiffli	Spaghetti Napoli Gran Padano Reibkäse Zucchettigemüse	Spaghetti Napoli Gran Padano Reibkäse Zucchettigemüse	Gerstensuppe Schweinswürstchen Senf, Brot Eichblattsalat
Dienstag 25.08.2026		Rindssaftplätzli Kartoffelstock Rüebli	Falafel Estragonsauce Kartoffelstock Rüebli	Ruchbrot-Lauch-Käseschnitte mit Greyerzerkäse Gurkensalat
Mittwoch 26.08.2026	Dessert Creme	Käsespätzli Röstzwiebeln Kohlrabi	Käsespätzli Röstzwiebeln Kohlrabi	BV Olympia Bratwurst Teigwarensalat mit Gemüse Cornet-Glace
Donnerstag 27.08.2026		Reis Casimir mit Pouletgeschnetzeltem Fruchtcocktail Romanesco	Reis Casimir mit Quorngeschnetzeltem Fruchtcocktail Romanesco	Seeländer Brot mit Frischkäse-Gemüsefüllung Blattsalat mit Ei
Freitag 28.08.2026	Dessert Schoggimousse	Fischragout (D/NO/VN) mit Peperonisauce Rollgerste Blattspinat	Pulled Seitan mit Peperonisauce Rollgerste Blattspinat	Süsskartoffeln Schnittlauchquark Blumenkohlsalat
Samstag 29.08.2026		Gemüsekuchen rote Bohnen-Maissalat		Kalter Braten Tartarsauce Risoleekartoffeln & Kabissalat
Sonntag 30.08.2026	Dessert surprise	Schweinsrahmschnitzel Nüdeli Sonntagsgemüse		Cafe complet Fleischkäse

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.